

## WHISKIES & ALCOOLS BLANCS (5cl)

Whisky Lawson's	6.50
Whisky J & B	7.50
Chivas Regal 12 ans d'âge	8.50
Jameson Irish Whiskey	7.50
Jack Daniel's	8.50
Aberlour 10 ans d'âge	8.50
Vodka Eristoff	6.50
Rhum Bacardi	8.50

## COCKTAILS SANS ALCOOL (18cl)

<b>Le Coquin des Îles</b> Jus de fruits de la passion, jus d'orange, nectar de fraise	
<b>Le Bora Bora</b> Ananas, jus de fruits exotiques, jus de citron et grenadine	
<b>Le Virgin Mojito</b> Feuilles de Menthe fraîches, sucre, jus de citron, eau gazeuse	

## MOJITOS (33cl)

<b>Classique</b> Rhum, menthe fraîche, sucre, jus de citron, eau gazeuse	8.50
<b>Passion ou fraise</b> Rhum, menthe fraîche, passion ou fraise, sucre, jus de citron, eau gazeuse	8.50
<b>Royal</b> Rhum, menthe fraîche, sucre, jus de citron, champenoise	10.00

## COCKTAILS (18cl)

<b>Le Paz</b> Gin, Vodka, jus exotique, sirop de kiwi	
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Cointreau, jus de citron et de cranberry	
<b>Cuba Libre</b> Rhum blanc, citron vert, Coca Cola	
<b>Blue Hawaiïan</b> Rhum, Curacao, jus d'ananas, lait de coco	
<b>French</b> Sucre de canne, Gin, citron vert, champenoise	
<b>Blue Ocean</b> Vodka, pamplemousse, Curacao	
<b>Américano</b> (15cl) Campari, Martini Rosso, Martini Dry, Gin	8.20

## LA BRASSERIE DU



### PASINO SAINT AMAND LES EAUX

Chemin de l'Empire - 59230 Saint Amand les Eaux | T.03 27 48 19 00 | www.casinosaintamand.com

### HORAIRES DE LA BRASSERIE

Tous les jours de 12h à 14h (jusqu'à 14h30 le dimanche) et de 19h à 23h (jusqu'à 23h30 le vendredi et le samedi)

### SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



## À PARTAGER

<b>Planche de charcuteries</b> Composée de rosette, chorizo Ibérique, lomo, speck, magret de canard fumé. Servie avec du pain de campagne toasté	<b>18.00</b>	<b>Planche de fromages affinés</b> Composée de Comté AOP, Tomme de Cambrai, Ossau Iraty AOP, Chèvre frais, Maroilles. Servie avec une compotée de cerises noires et du pain de campagne toasté	<b>18.00</b>
--	--------------	--	--------------

## LES ENTRÉES

**Assiette de saumon fumé de Norvège** **16.00**  
Crème acidulée au citron vert et aneth, pain de campagne toasté

**Foie gras de canard maison \*** **17.00**  
Chutney de fruits frais et secs, pain de campagne toasté

**Carpaccio de bœuf Charolais** **13.00**  
Mariné au vinaigre balsamique & huile d'olive, coriandre, noisettes et grana padano

**Thon mi- cuit au sésame noir** **15.00**  
Salade de céréales aux herbes fraîches, vinaigrette aux fruits de la passion

**Tartare de tomates & burrata** **12.00**  
Pistou de roquette & basilic, pignons de pin grillés

## LES SALADES

	<b>L</b>	<b>XL</b>
<b>Salade Karen</b> Comme une César, salade romaine, filet de poulet panés, tomates cerises, grana padano, croutons, sauce à l'anchois et ciboulette	<b>9.50</b>	<b>15.00</b>

<b>Salade gourmande</b> Mesclun de jeunes pousses, haricots verts, tomates cerises, magret de canard fumé, foie gras de canard maison	<b>10.00</b>	<b>16.00</b>
--	--------------	--------------

<b>Salade Pasino</b> Mesclun de jeunes pousses, aubergines grillées, crevettes roses, saumon fumé	<b>10.00</b>	<b>16.00</b>
--	--------------	--------------

## LES PÂTES

**Pennes aux gambas** **18.00**  
Sauce cuisinée au fumet de crustacés et crème

**Pennes au poulet « thai »** **17.00**  
Sauce cuisinée au lait de coco, curry & citronnelle

**Risotto aux asperges vertes & artichauts** **16.00**  
Copeaux de grana padano & tomates cerises rôties

## LES PIZZAS

**Marguerite** **11.00**  
Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, olives noires

**Royale** **13.00**  
Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives noires

**Quatre fromages** **13.50**  
Crème épaisse, mozzarella, gorgonzola, grana padano, bûche de chèvre

**Saumon fumé** **14.00**  
Crème épaisse, ciboulette, oignons rouges, câpres, bûche de chèvre

## LA FORMULE DU PAZ 29.50

### Entrée + Plat + Vitrine du jour ou assiette de fromages affinés

Sauf entrées et plats marqués \*, supplément de 5.00

## LES VIANDES

**Suprême de poulet fermier** **19.50**  
Rôti aux olives, tomates séchées & anchois, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive & salade sucrine

**Bavette d'ailoyau de bœuf, 200g** **17.50**  
Sauce échalotes, salade sucrine et frites

**Filet de canette fermière de Challans \*** **21.00**  
Tatin d'oignons doux & mousseline de carottes, jus au miel & cumin

**Carré d'agneau rôti \*** **22.00**  
Sauce aux olives & tomates séchées, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive et salade sucrine

**Tartare de bœuf Charolais haché au couteau, 180g** **16.00**  
Assaisonné de câpres, oignons, cornichons et ciboulette, salade sucrine et frites

## LES POISSONS

**Dos de cabillaud** **20.00**  
Huile vierge aux condiments, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive, poêlée de légumes

**Noix de Saint-Jacques juste saisies \*** **26.00**  
Risotto au grana padano & asperges vertes

**Filet de bar cuit sur peau** **19.00**  
Sauce crustacés, riz pilaf et poêlée de légumes

## LES BURGERS

Accompagnés de salade sucrine et frites

**Burger classique** **14.00**  
Double Steak haché façon bouchère, sauce barbecue, cheddar

**Bacon burger** **15.50**  
Double Steak haché façon bouchère, bacon croustillant, compotée d'oignons, sauce barbecue, cheddar

**Fish burger** **14.00**  
Filet de cabillaud pané, compotée d'oignons, sauce tartare, cheddar, tomate fraîche

## LE MENU ENFANT OFFERT

**Steak haché  
ou aiguillettes de poulet panées  
ou Jambon blanc  
+ Pommes Frites  
ou Pomme de terre écrasée  
+ Coupe de glace**

Menu offert jusqu'à 8 ans (pour tout repas adulte consommé),  
de 9 à 12 ans menu à 8.50

## LES MENUS BRASSERIE

Du lundi au jeudi, midi et soir, le vendredi et le samedi midi (Hors jours fériés et veilles de fêtes)

**Menu à 9.90**

Plat + Boisson

**Menu à 14.90**

Entrée + Plat + Boisson  
ou Plat + Dessert ou fromages + Boisson

**Menu à 17.90**

Entrée + Plat  
Dessert ou fromages + Boisson

**Boisson** : 25cl Heineken ou 1/4 de vin blanc, rouge ou rosé ou 50cl d'eau ou 1 soft pression

## LES DESSERTS

**Vitrine du jour** **7.00**

**Faisselle de fromage blanc** **5.00**  
Nature, à la crème épaisse ou coulis de fruits rouges

**Café et madeleines maison** **3.50**

**Café gourmand** **8.00**  
Macaron, moelleux au chocolat, cannelé de bordeaux, tartelette aux framboises

**Tartelette aux fraises & mousseline pistache** **7.00**

**Profiteroles maison** **7.00**  
3 choux garnis de glace vanille, chocolat chaud, chantilly & amandes grillées

## LES GLACES

**Fraises & framboises melba** **7.00**  
Glace vanille, coulis de fruits rouges, amandes effilées et chantilly

**Coupe Pasino** **7.00**  
Agrumes, mousseline pistache, sorbet mangue & citron, chantilly

**Banana split** **7.00**  
Glace vanille, chocolat et sorbet fraise, sauce chocolat et chantilly

**Colonel** **7.00**  
Sorbet citron vert arrosé de vodka

**Coupe à composer** **La Boule**  
**Crèmes glacées :** **2.00**

Vanille, café, chocolat, pistache, spéculoos, rhum raisin

**Sorbets :**  
Citron vert, pomme verte, fraise, mangue, cassis, poire

Carte conçue et réalisé par Anthony Fusco & ses sous chefs Jérôme Turcke et Mouhssine Mehaidra, ainsi que leur équipe.

Volontairement, nous ne salons pas nos frites. Ces plats respectent les critères d'une alimentation équilibrée.

En application du règlement européen N°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%.

Prix net TTC service compris.

